COMMERCE & QUALITÉ

LA **NOBLESSE** DES MÉTIERS D'ART

La plupart de nos maisons sont les fruits d'une lente maturation. Aucun plan stratégique a priori n'aurait pu prévoir tous les changements gagnants qui se sont succédés pendant des décennies derrière chacune de nos enseignes. L'intuition et les circonstances ont, le plus souvent, permis de développer nos commerces et de leur conférer leur renommée. Dès le début, ils ont été pensés à l'aune de la qualité, celle des produits avant tout, de la manière de les apprêter ou de les présenter, celle du service et de la relation à nos clientèles, qui, le plus souvent, sont les mêmes.

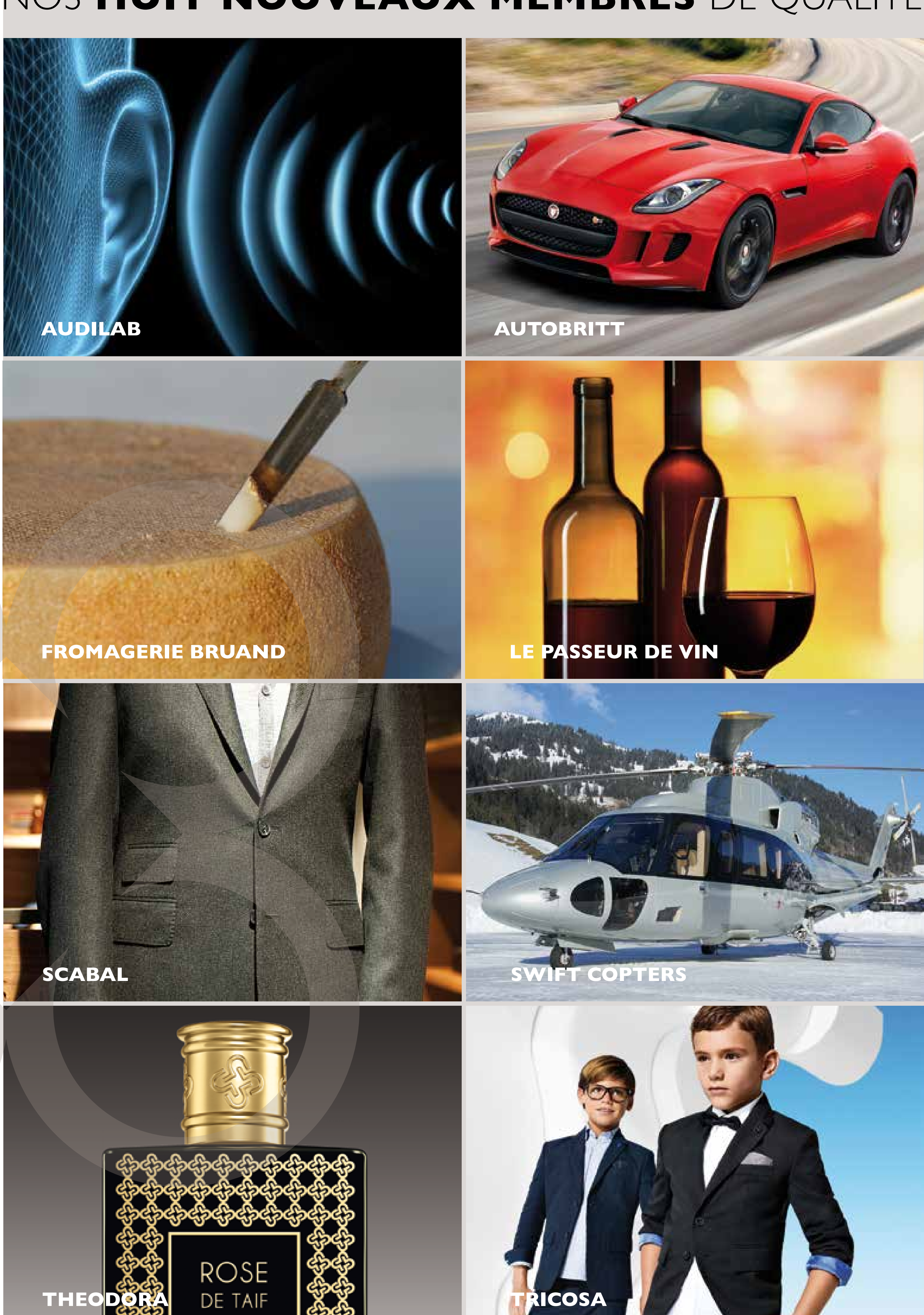
L'histoire de nos commerces est jalonnée d'opportunités. Savoir les saisir et les transformer, prendre des risques et innover en même temps, développer des secteurs et services, nous ouvrir à de nouveaux savoirs et de nouvelles techniques participent à l'esprit d'entrepreneur que nous avons tous su développer avec, en point de mire, un objectif prioritaire : servir au mieux nos clients.

Des clients qui recherchent la haute qualité et qui contribuent à stimuler nos collaborateurs et nous-mêmes. Un dialogue de qualité et fécond s'est instauré depuis des décennies entre nous, un échange qui, osons le dire, confère une certaine distinction à nos métiers. Des métiers d'art, des métiers de la main qui sont de plus en plus reconnus et dont nous sommes fiers.

Genève peut s'enorgueillir d'abriter dans ses usines et ateliers des dizaines de ces métiers. Ils font la renommée de notre cité qui peut aussi être fière de compter dans ses murs vingt-trois commerces qui contribuent, chacun dans leur domaine, à maintenir vivants de tels métiers.

Serge Belime
Président

NOS **HUIT NOUVEAUX MEMBRES** DE QUALITÉ



JAQUES OPTICIENS

LES LUNETTES **EN BOIS**............... ....UNE RÉALITÉ





Encore une nouveauté chez Jaques Opticiens ! Alain Jaques précise : « Nous ne sommes pas à la recherche de l'originalité à tout prix. Mais lorsque une innovation nous semble véritablement intéressante et après l'avoir testée, nous la présentons à nos clients. Les montures de lunettes en bois font partie de ces réalisations de grande qualité. De plus, elles offrent de réels avantages. Leur aspect esthétique et leur légèreté en sont les deux principaux. Les charnières entre les branches et le front (partie avant qui comporte les verres) sont entièrement en bois et fonctionnent à la perfection, une vraie prouesse ! » De fait, ces montures sont très belles et se déclinent en plusieurs essences, érable, noyer, chêne, robinier, bambou ou ébène qui peuvent être subtilement associées.

Entièrement réalisées à la main au Tyrol par les ateliers Rolf, elles atteignent un haut degré de finition. Elles peuvent aussi être munies de manchons en corne (manchon : partie qui vient se poser sur l'oreille), voire être recouvertes d'une micro couche de poussière de roche, les « woodstone ». Rolf est une petite entreprise familiale spécialisée dans l'optométrie. Dans ses ateliers tout est conçu, réalisé et contrôlé sur place. Des artisans maîtrisent à la perfection les techniques du bois et de la lunetterie pour parvenir à des montures solides, esthétiques et originales.

« De telles montures de lunettes ne nécessitent pas d'entretien particulier, précise Alain Jaques. Comme le bois a tendance à changer de teinte en fonction de son exposition à la lumière, il est possible d'utiliser certains produits pour le protéger. Mais la patine que prend un bois avec le temps ne fait-il pas partie de son charme ? Même lorsqu'il s'agit de lunettes ! Chaque personne a une largeur de tête différente. Aussi, la maison Rolf propose-t-elle trois dimensions différentes de montures, ce qui permet d'éviter toute pression significative sur le nez ou les tempes. J'aimerais encore préciser que ce produit est hypoallergénique, qu'il est réalisé avec des bois et des teintures naturels et qu'il est biodégradable à cent pour cent. » Agréables au toucher, légères à porter, faciles d'entretien, contemporaines d'aspect, les montures Rolf ont déjà été récompensées par plusieurs prix notamment « The Red Dot Award Design » en 2012 pour les « woodstone » et en 2013, par le prestigieux « Good Design Award » pour la « Commander ». Des reconnaissances qui viennent encourager la recherche de l'excellence de cette marque.



www.jaquesopticiens.ch
Quai des Bergues 25 - 1201 Genève
Tél. 022 732 33 23



DAMIEN & CO

SOINS DU CHEVEU, UNE PRIORITÉ ET UNE **SOLUTION** QUI S'APPELLE SHU UEMURA

Selon la nature profonde du cheveu, la fréquence des colorations et brushings et le type d'existence de la personne, les maîtres coiffeurs conseillent leur clientèle en se fondant sur leurs connaissances et leur expérience. Parmi la gamme des produits que Damien préfère, il est une marque qu'il juge particulièrement efficace, composée de produits naturels. Ceci explique peut-être cela. « Il s'agit des produits créés par un maquilleur des studios de Hollywood, Shu Uemura, qui s'est à la fois inspiré des principes qu'il a inventés dans son métier et des méthodes de soins traditionnels issus de son pays d'origine, le Japon, où les maquilleurs sont aussi des coiffeurs. Son but essentiel, préserver la peau des comédiens qui doivent enduire leur visage de divers maquillages et produits, puis se démaquiller. Il s'inspire aussi des peintres qui enduisent leurs toiles de lin d'un apprêt composé de plâtre et de colle appelé Gesso, avant d'y appliquer les couleurs. Pour Shu Uemura, qui œuvre depuis plus de cinquante ans dans ces domaines, « une belle coiffure commence par une fibre sans défaut. » Il prépare donc le cheveu en le nourrissant d'huiles naturelles (huile de rosier muscat riche en acides gras et en vitamine A, huile de camélia pour les cheveux secs, huile d'argan, cristaux minéraux de l'Himalaya, les plus purs du monde et extrêmement concentrés en sels minéraux essentiels). Les shampoings sont paradoxalement à base d'huile car pour Shu Uemura, « l'huile enlève l'huile » et sont complétés par une large gamme de « produits qui vont façonner, sculpter et parfaire la coiffure ».



Damien rappelle les données de base : « Le cheveu est une matière finie qui est fabriquée en permanence dans le cuir chevelu à raison de 1cm en moyenne par mois et ceci à des millions d'exemplaires. Une fois à l'air libre, cette substance sèche et ne bénéficie plus d'aucune hydratation ni circulation sanguine et, par conséquent, d'aucun apport nutritif. C'est un matériau inerte qui, si nous n'en prenons pas soin, peut s'altérer. Le cheveu est menacé de sécheresse, devient cassant et forme des fourches à son extrémité. S'il perd de son élasticité et de sa consistance, sa tenue sera moins bonne. Bien entendu, ces phénomènes varient selon les personnes. Cependant, il est conseillé de le laver de manière non agressive avec des shampoings appropriés. Ceux qui moussent beaucoup sont de véritables détergents. Quant au séchage, il doit être doux. Les mouvements énergiques de serviettes de bain sont déconseillés. Dans le même esprit, l'air propulsé par le sèche-cheveux ne doit pas être trop proche.

Matière résistante mais friable, le cheveu subit d'autres agressions potentielles. Selon les personnes, il peut recevoir, par année, 3700 brossages, 10 colorations, 320 brushings au séchoir électrique, des milliers de frottements au contact de l'oreiller, des vêtements et des bijoux, sans compter l'ardeur du soleil, l'action de la pollution, des bactéries et des poussières. Il est donc essentiel d'effectuer les bons gestes et d'utiliser des produits plus appropriés. Ce sont les raisons qui nous incitent à prendre soin en priorité des cheveux de nos clients et nous sommes reconnaissants à Shu Uemura de pouvoir compter sur son approche et sur les produits qu'il a créés ».

www.damien-and-co.ch
Grand Hôtel Kempinski, Quai du Mont-Blanc 19 - 1201 Genève
Tél. 022 732 87 02

AUDILAB
LE PLAISIR DE **BIEN ENTENDRE**



Audilab est une entreprise genevoise créée par la Pharmacie Principale en 1999. Elle a été reprise par legroupe Audionova en 2011qui poursuit son développement. Le réseau actuel se compose de quatre centres, deux à Genève (Confédération Centre et Balexert) et deux dans le canton de Vaud.

Dans bien des domaines de la santé, des efforts pédagogiques ont été consentis afin que chacun comprenne le fonctionnement de son corps, sa santé et la prise en charge adéquate.
Dans le domaine de l'audition, malgré l'évolution technologique considérable depuis la fin des années 1990, la situation auditive de chacun doit encore et toujours être d'abord bien comprise.

C'est un des buts que s'est donné la direction d'Audilab et ses équipes:
- Donner des explications à la suite d'un test auditif
- Ecouter les questions les plus variées et y répondre
- Mettre en place une relation avec le client afin de le suivre dans le port de l'aide auditive tout au long de la vie de l'appareil
- Résoudre les questions d'entretien et faciliter l'intégration de la personne dans la vie de tous les jours.

Audilab a décidé d'expliquer au client les différents critères du choix de l'aide auditive proposée.
L'évolution technologique initiée à la fin des années 90 avec l'apparition du traitement numérique du son a permis une miniaturisation significative, favorisant une évolution positive de l'image des aides auditives. Les possibilités actuelles de réglages des appareils permettent d'en optimiser le résultat, et plus récemment, la connectivité des solutions auditives répond aux besoins croissants de communication.

Grâce à ces avancées technologiques, l'appareillage peut répondre aussi bien à de nombreuses situations professionnelles que personnelles.
Audilab s'est organisé pour donner à ses audioprothésistes une formation continue aux niveaux audiologique et relationnel. A partir d'une étude universitaire réalisée en partenariat avec les HUG auprès de 200 clients - pendant quatre ans -, Audilab a défini son axe de travail: accueil personnalisé du client, suivi tout au long de l'appareillage et attention particulière à la qualité de la relation.
Nous comptons sur une consultante psychologue, à la fois dans certaines consultations, mais aussi pour la formation des audioprothésistes.

Un point essentiel dans le parcours d'appareillage est la collaboration avec les médecins ORL. En effet, par l'échange d'informations professionnelles qui ont pour but de soutenir le patient dans ses problèmes d'audition, Audilab garantit la meilleure prise charge au bénéfice du client. «Nous travaillons en équipe pluridisciplinaire pour aider à comprendre la confusion fréquente entre l'image du vieillissement et la perte auditive, l'image de l'appareil auditif et l'envie du client de mieux entendre aujourd'hui».
Audilab s'est donné les moyens de privilégier une relation de transparence à sa clientèle, les équipes ont le souci de comprendre pourquoi chacun porte son aide auditive à sa manière.

www.audilab.ch
Confédération Centre
1204 Genève - Tél. 022 318 62 90

Centre Balexert
1209 Genève - Tél. 022 970 17 85



VISION COLOR
UNE IMAGE **QUATRE FOIS PLUS FINE** QUE TOUTES LES AUTRES



Chez Vision Color, point de gadgets ou d'appareils à la mode. A chacun de ses passages, le visiteur découvre les dernières avancées technologiques au service d'une réception, d'une vision et d'une audition optimales. «Des choix technologiques, précise le dynamique patron Thierry Fournier, qui sont toujours effectués en fonction de leur fiabilité et de l'apport réel en termes d'utilisation».

Dernière nouveauté, le téléviseur Samsung UE65HU série 8580 qui offre une résolution 4K. Qu'est-ce que cela signifie? Thierry Fournier nous éclaire: «La résolution est quatre fois supérieure à la haute définition habituelle. Cela représente 4096 pixels par rapport à 1080 pixels! Nous nous rapprochons toujours davantage de la qualité de vision naturelle de nos yeux. Les progrès se mesurent immédiatement par la clarté générale de l'écran, la définition des contours et des contrastes nettement améliorés qui offrent une profondeur d'image inégalée. Les noirs sont intenses et les textures complexes (feuillages, yeux, vêtements, etc.), faites de multiples détails, sont clairement visibles. Les mouvements, même les plus rapides, aussi».

Fini les fouillis de câbles
Les atouts de ce modèle, qui se présente en trois tailles, 55, 65 et 78 pouces, ne s'arrêtent pas là. Avec cet appareil, les écheveaux de fils à l'arrière auront vécu. Grâce à un boîtier de réception externe, mince et compact, qui comporte quatre entrées HDMI, trois USB, une prise antenne, une Ethernet et une sortie numérique, un seul câble relie le boîtier au téléviseur. Autre avantage notable de ce dernier, il permettra des mises à jour beaucoup plus aisées en prévision des compatibilités futures.
Précisons encore que le son de ce téléviseur est spécialement détaillé, avec des aigus particulièrement doux.
L'avenir est au 4D. Samsung est prêt à capter les futurs programmes dans ce standard. Pour l'instant, une première gamme de DVD en 4D est proposée avec des paires de lunettes pour les images en relief. Dernier détail, mais qui a son importance, il est possible, grâce aux applications, de faire son choix parmi de nombreux sites de films à la demande.

Des salles de démonstration
Thierry Fournier précise encore: «Nous disposons de deux salles de démonstration. L'une pour les téléviseurs, l'autre pour les chaînes haute fidélité. Sans engagement, tout un chacun peut prendre rendez-vous pour constater personnellement la qualité de ces produits et pour les comparer». Une invitation à ne pas manquer!

www.visioncolor.ch
Quai des Vernets 9 - 1227 Les Acacias
Tél. 022 342 13 32

SWIFT COPTERS

UNE FLOTTE D'HÉLICOPTÈRES À VOTRE DISPOSITION

Voler en hélico ! Qui n'en a pas rêvé un jour ou n'a pas nourri l'envie de revivre cette formidable expérience ? Cette aubaine s'offre à chacun car notre cité bénéficie de la présence d'une flotte d'une dizaine d'appareils sous le label Swift Copters, compagnie privée qui assure le plus souvent des transports rapides pour les voyageurs qui arrivent par jets privés. Les destinations les plus fréquentes se situent dans un rayon de cent à cent cinquante kilomètres autour de Cointrin, dans les Alpes suisses et françaises et dans le bassin lémanique. La base de Swift Copters se trouve au Centre d'aviation générale, en face de l'aéroport international, du côté de Meyrin, et se compose d'engins aux noms évocateurs, Ecureuil, Colibri, Dauphin, Sikorsky ou R44. Un monde en soi.

Des vols à toutes les portées

Tous les vols ne sont pas réservés à la jet set. Le responsable des opérations de la compagnie, Alexandre Anthonioz, détaille les offres plus accessibles: « Nous proposons des vols d'initiation pour une personne. Une fois en l'air, le client se voit confier les commandes de la machine et peut ainsi mieux vivre les sensations de ce type de pilotage et, qui sait, s'inscrire à son tour à une formation de pilote d'hélicoptère. Un tel vol coûte CHF 500.-.

Nous offrons aussi une belle expérience pour quatre personnes. Un décollage au-dessus de l'aéroport de Cointrin avec vue plongeante sur les gros porteurs, puis sur la ville, le lac, la vallée de l'Arve avec, juste en face, le massif du Mont-Blanc avant d'atterrir dans le parc du château de Saint Sixt, proche de la Roche-sur-Foron. Un repas goûteux est servi dans une des belles salles du château ou, en été, dans le parc, avant de reprendre les airs et de revenir au point de départ. Un beau cadeau en perspective ou une sortie exceptionnelle en famille ou entre amis pour le prix de CHF 370.- par personne, repas compris.

Autre destination, plus lémanique, le fameux hôtel Mirador-Kempinsky à Glion. Un vol avec, en points de mire, le lac dans toute son étendue, la chaîne des Alpes d'un côté et celle du Jura de l'autre. Passer une soirée et une nuit dans ce cadre majestueux et dans le confort de cet établissement haut de gamme et revenir le lendemain en hélicoptère ou en train représente une expérience unique, un véritable don du ciel! Le vol aller revient à CHF 470.-.

Enfin, pour les adeptes inconditionnels de la gastronomie française, nous proposons une sortie d'exception chez Georges Blanc à Vonnas. Un voyage de quarante-cinq minutes au-dessus des paysages verdoyants et des villages médiévaux de l'Ain. Deux options se présentent alors, le repas de midi seulement ou le repas du soir et la nuit dans le cadre enchanteur de cette très célèbre auberge. Il faut compter, pour le vol aller-retour, CHF 675.- par personne ».

L'équipe de Swift Copters est prête à étudier toutes les demandes particulières. Un hélicoptère ne présente-t-il pas l'avantage de pouvoir décoller presque à tout instant et surtout de pouvoir se poser presque partout ?

www.swiftcopters.net
Case postale 168
1215 Genève Aéroport
Tél. 022 717 83 83



AUTOBRITT

UNE FAMILLE QUI A **L'AUTOMOBILE** CHEVILLÉE AU CORPS

Derrière ce nom bien connu se profilent deux hommes, Jean-Jacques et son fils Bernard, une famille, les Thuner, cent cinq collaborateurs et de belles marques de voiture. Et la saga familiale ne semble pas terminée, puisque Fabien, fils de Bernard, se passionne aussi pour la compétition automobile. Qui sait, un jour ?

L'histoire de cette enseigne s'inscrit dans la dynamique des entrepreneurs qui savent créer et saisir des opportunités de développement. Avec, au commencement, un fils de paysan de Signy sur Nyon, né en 1933, Jean-Jacques Thuner, passionné de mécanique et de conduite automobile. Il se forme à l'école de mécanique de Genève tout en consacrant ses loisirs à piloter des voitures de grand tourisme dans diverses compétitions. Il devient un pilote chevronné de l'écurie Triumph et décroche plusieurs titres en rallye.

Côté professionnel, son diplôme en poche et sa passion au cœur, le voilà engagé par un garage qui représente les marques Triumph et Lamborghini. Il en deviendra rapidement le directeur. Ses compétences et sa connaissance des voitures lui attirent une nouvelle proposition, devenir concessionnaire Triumph. L'enjeu est de taille. Prudent, il se lance avec un associé. Ensemble, ils créent le nom de l'entreprise en contractant les mots automobile et britannique. Autobritt est né.

Quelques années plus tard, en 1982, Jean-Jacques Thuner choisit de poursuivre seul la belle aventure. Le succès n'arrivant jamais isolément, de nouveaux choix se présentent comme autant de perspectives d'évolution.

Le Royaume-Uni, gouverné de 1974 à 1979 par la Labour Party, voit, après le secteur naval, celui de l'automobile être nationalisé sous le label « British Leyland » qui regroupe entre autres les marques Jaguar, Rover, Land Rover, MG, Triumph. Le garage Autobritt s'enrichit alors de la représentation de deux nouvelles marques, Land Rover et Jaguar qui deviendront rapidement, comme le précise Bernard Thuner « les fers de lance de la maison ». C'est en 1984 que ce dernier entre dans l'entreprise, alors installée un peu à l'étroit aux Pâquis. Une nouvelle occasion d'expansion s'offre bientôt, un garage et des terrains dans le quadrilatère dédié à l'automobile aux Acacias. Bernard Thuner décrit les contours que prend son entreprise qui ne cesse de se développer: « Nous avons repris la représentation de Volvo, agrandi les installations, construit plusieurs bâtiments de vente, modernisé notre centre d'entretien, acheté et rénové le garage Autobritt Grand Pré. Notre offre s'est enrichie de la marque Morgan dont nous sommes les importateurs pour la Suisse occidentale et la marque McLaren dont nous assurons la représentation officielle et exclusive pour la Suisse romande.

En mutation constante, notre métier est passionnant. Les nouvelles technologies introduites dans les voitures nécessitent une formation plus poussée de nos mécaniciens.

Ils sont de plus en plus des techniciens. Leurs outils, toujours plus informatisés, acquièrent une complexité croissante.

Nous sommes particulièrement sensibles au respect de l'environnement et sommes fiers d'avoir obtenu les certifications ISO 9001 et 14001. En termes de formation continue, nos collaborateurs suivent régulièrement des cours de perfectionnement et nous accueillons en permanence une quinzaine d'apprentis ».

Avec un sourire riche de bien des satisfactions, Bernard Thuner tient à souligner ce qui lui tient le plus à cœur: « Avec nos collaborateurs et nos clients, nous tenons avant tout à cultiver un esprit de famille » !



www.autobritt.ch
Rue Boissonas 15 - 1227 Les Acacias
Tél. 022 308 58 00



SST EVENTS

QU'EST-CE QU'UN **ÉVÉNEMENT**

Créer un événement est tout un art. Jubilé, fête, séminaire d'entreprise, préparation ou accompagnement d'un changement d'organisation, remerciements pour les résultats obtenus, encouragement vers l'excellence sont autant de situations qui peuvent se transformer en événement. Mais au fait qu'est-ce qu'un événement?

Frédéric Charpentier, directeur de SST Events est un des professionnels les mieux qualifiés pour répondre. L'expérience qu'il a accumulée dans ce domaine, les résultats obtenus, la renommée de son agence, la qualité et l'importance des clients qui s'adressent à elle et ses capacités d'analyse sont là pour l'attester. Ecoutons-le: «Un événement a une vocation, rassembler et une spécificité, son caractère non récurrent. Au centre de chaque demande, nous cherchons à comprendre l'objectif. Ce peut être faire passer un message, contribuer à une formation, lancer un produit, fêter un anniversaire, féliciter une équipe et l'encourager à poursuivre son effort.

Deux dimensions fondamentales déterminent notre métier. La maîtrise de tous les aspects de la conception et de la réalisation, dans les moindres détails. La créativité qui sublime cette maîtrise. Toutes deux sont indissociables. SST Events est connu et reconnu pour cette double qualité».

Une émotion partagée

«De 10 à plus de 1000 personnes: la maîtrise technique est le socle de toute agence événementielle digne de ce nom. Chez SST Events nous pensons que le but est atteint lorsque la mémoire des participants est marquée par une émotion partagée. S'ils conservent individuellement le souvenir de ce qu'ils ont vécu collectivement, s'ils évoquent ensemble ce vécu ou avec des amis, nous estimons que notre mission est remplie.

Créer une sensation marquante dans le seul but d'émouvoir les participants n'est pas une fin en soi. Ce qui les touchera doit être en relation intime avec la raison de leur rassemblement. Nous traduisons et accompagnons l'intention du client en lui donnant une couleur affective particulière et en le surprenant par notre créativité. Notre devise résume bien notre rôle et la relation à notre clientèle: *Si pour vous la créativité c'est dépasser l'expertise pour atteindre l'exceptionnel: rencontrons-nous»!*

«En coulisses, nous contribuons à un investissement positif des personnes invitées et à l'émergence d'un bien-être collectif et individuel. C'est la raison pour laquelle, dès les premiers contacts, nous invitons le futur client à définir précisément ses attentes, à exprimer son identité (histoire de l'entreprise, goûts et valeurs, aspects positifs et négatifs), à dessiner le profil de ses invités et à poser clairement son budget. Aspect que nous tenons à respecter avec des recommandations détaillées à travers des budgets maîtrisés.



De notre côté, par l'exercice du brainstorming, nous produisons des idées, puis choisissons les plus appropriées de manière à pouvoir définir les axes de déploiement du projet, à les décrire dans les moindres détails, y compris financiers».

Créativité versus originalité

«L'originalité à tout prix n'est pas notre objectif. Notre priorité est de donner envie de participer et de créer quelques surprises en lien intime avec le but de l'événement. Celui-ci est une sorte de partition. Son rythme est fondamental. La durée de chaque phase est l'instant d'une respiration qui précède un glissement harmonieux vers la suivante. Au final, l'événement est réussi lorsque les participants n'ont pas vu le temps passer».

www.sstevents.com
Rue des Vieux Grenadiers 8
1205 Genève
Tél. 022 319 72 72



TRANSCONTINENTAL

LES VOYAGES N'ONT **PAS DE LIMITES**

Alors que le visiteur est aimablement accueilli, alentour, dans le calme, les collaborateurs s'activent à dénicher et à élaborer les meilleures propositions. Des années d'expérience et d'expertise sur le terrain permettent de satisfaire et souvent de surprendre les clients les plus exigeants.

Patrick Vuille, l'un des deux directeurs de la maison, évoque les changements intervenus dans le métier. «Aujourd'hui et de plus en plus, les personnes qui nous consultent se sont déjà renseignées sur Internet. Leurs demandes sont plus ciblées et cela nous permet d'être plus performants. Le recours à des professionnels est apprécié des clients qui se rendent compte qu'il n'est pas toujours aisé de maîtriser toutes les dimensions d'un voyage, notamment les risques et aussi les petits ennuis qui peuvent empoisonner le périple dans certaines villes ou régions. Nos collaborateurs participent le plus souvent possible à des voyages d'études. Cela leur permet de se rendre compte sur place et très concrètement des écueils éventuels mais aussi des originalités possibles. Il est en effet essentiel de répondre aux demandes les plus inattendues, d'ouvrir des perspectives plus intéressantes ou de veiller à tous les détails qui peuvent améliorer un voyage ou un séjour.

Effectuer directement les réservations via des sites en ligne peut donner, c'est vrai, une agréable impression de facilité. Lorsque tout va bien, c'est tant mieux! Mais il suffit qu'un avion ait un gros retard pour que toutes les correspondances tombent à l'eau, ce qui est d'autant plus ennuyeux que les billets à prix bas sont de moins en moins souvent remboursés. Et lorsque vous êtes dans la panade, il n'y a plus personne pour vous porter assistance. Avec une agence telle que la nôtre, le voyageur est assuré de bénéficier d'une aide 24h sur 24. Dans n'importe quelle situation, nous sommes là pour trouver les solutions les meilleures et le plus rapidement possible. Prenez la fameuse éruption du volcan Eyjafjöll en Islande, en 2010. Le nuage de cendre, ignorant les frontières, s'était largement répandu et des milliers de vols en Europe ont dû être annulés, ce qui a eu des incidences dans plusieurs régions de la planète. Nous avons pu venir en aide à nos clients qui se sont retrouvés bloqués, mais aussi à des personnes qui ne s'étaient pas adressées à nous pour élaborer leur voyage, solidarité oblige! Nous sommes constamment à l'affût de tous les éléments susceptibles de perturber ou d'améliorer un voyage».

Il est en effet fascinant de découvrir la multitude d'aspects pris en compte par les collaborateurs de Transcontinental. Des dimensions qui rendent un voyage encore plus passionnant et qui font d'un projet une belle réussite.

Des mentors et des anges gardiens en quelque sorte!





www.transcontinental.ch
Route de Florissant 66
1206 Genève
Tél. 022 347 27 27

Rue de Genève 48
1225 Chêne-Bourg
Tél. 022 869 18 18

FROMAGERIE BRUAND

«TOUT UN **FROMAGE**»



Dans le monde subtil du fromage, le nom de Bruand s'est imposé à Genève depuis plus de trente ans grâce à la très grande qualité de ses produits, à son assortiment de vins et de cidres et à la chaleur attentive de son accueil. A chaque période de l'année, l'amateur de pâtes dures, de pâtes molles à croûte fleurie ou à croûte lavée et de pâtes persillées est sûr de trouver en ces lieux le meilleur en termes de fromages.

L'histoire de la maison débute en 1982 lorsque la mère de Dominique Ryser, Monique et son mari Gilbert Bruand la créent au sein de la Halle de Rive nouvellement inaugurée.
Dominique, attiré très jeune par les saveurs, arômes et textures, suit une formation de cuisinier tout en gardant un œil et une narine dirigés vers les étals de fromages.

En 1997, lorsque Madame et Monsieur Bruand décident de s'installer en Valais et d'ouvrir un magasin à Ovronnaz, c'est tout naturellement que leurs regards se tournent vers Dominique qui n'hésite pas longtemps. Avec son épouse Carole, ils décident de relever le défi.
Aujourd'hui, dix-sept ans plus tard et avec une fierté légitime, Dominique Ryser peut s'enorgueillir d'avoir marqué de son empreinte le négoce du fromage à Genève. La maison Bruand est devenue une référence pour le plus grand plaisir gustatif des amateurs de bons fromages. Quel est son secret?
«Avec Carole, nous voyageons souvent et profitons de découvrir de nouveaux fromages. Je m'appuie aussi sur des experts en affinage, le célèbre Hervé Mons à Roanne, par exemple, désigné meilleur affineur de France en 2013». Liant le geste à la parole, Dominique Ryser déballe délicatement un Saint-Nectaire, «sentez-moi ces odeurs de terre et de cave, une merveille! Voilà ce que prépare ce Monsieur.» Rien ne semble pouvoir rendre plus heureux notre fromager, sauf peut-être affiner lui-même les fromages qu'il propose à sa clientèle. « Mais l'affinage est un métier et il faut du temps et des installations adéquates. La texture, les saveurs et les arômes d'un fromage ne s'obtiennent qu'après quelques jours, semaines ou mois d'affinage. Un travail d'orfèvre du goût et des parfums.
Les trois cents pièces, tommes, bûches, pyramides, crottins, …. dont six Roquefort, une collection complète de raclettes pour tous les goûts, atteignent en permanence des sommets en termes de maturité, d'expressivité olfactive et gustative et de sensations au palais. Des richesses que Carole et Dominique exaltent au contact des vins et des thés.
Depuis plusieurs années, le couple propose des ateliers de dégustation, notamment avec Véronique Gallais de Betjeman & Barton en matière de thés et avec Emmanuel Heydens du Passeur de Vin. Des membres de Commerce & Qualité.
Depuis 2012, la maison compte un nouveau point de vente, une fort belle arcade, à Vésenaz. D'un accès facile, elle offre le même assortiment de fromages, vins et cidres. Pourquoi insister sur les cidres? Parce que certains d'entre eux, notamment de poire, se marient magnifiquement avec un persillé tel le Stilton. Une expérience à vivre et à partager, absolument.

Et si Dominique Ryser devait emporter quelques fromages sur une île déserte? «Sans aucune hésitation, un Gruyère extra-vieux et un Saint-Nectaire», répond le jovial et passionné fromager.

www.fromage-bruand.ch
Boulevard Helvétique 29 (Halle de Rive) - 1207 Genève
Tél. 022 736 93 50

LE PASSEUR DE VIN

AU **SERVICE DU VIN** NOUS ACCOMPAGNONS LES HOMMES DANS LEURS RENCONTRES



Un passionné de vin, un de ces hommes qui laissent parler le coeur avant d'analyser ses impressions, se lance dans l'un de ses exercices préférés: déguster des vins et raconter leur chronique. Pour Emmanuel Heydens qui explique son parcours d'autodidacte, c'est le ressenti et l'équilibre en bouche qui importent avant tout. Sans oublier la recherche de vignerons engagés et sincères afin d'approcher leur savoir-faire en matière de travail de la vigne.

«Je recherche les vins qui sont en accord avec ceux qui les travaillent, nous dit le patron du Passeur de Vin, âme de la maison. Après vingt ans d'observation, et pour une écoute plus juste de la clientèle, nous distinguons quatre familles de goûts dont les histoires se rejoignent.
Le variétal qui est issu d'un seul cépage, par exemple, le Sauvignon ou le Merlot.
Des vins d'assemblage et d'élevage, tels les crus du Bordelais, d'Italie ou des Etats-Unis.
Les vins de terroirs, caractérisés par l'exposition, la composition de la terre et le climat qui leur donnent une carte d'identité plus forte.
Nous différencions aussi les vins issus de la culture biologique, de la biodynamie ou nature sans pesticides ni herbicides et parfois sans souffre rajouté en vinification.
Précisons qu'entre elles, nous n'établissons aucune hiérarchie
Nos trois espaces climatisés de vente (Acacias, Pâquis et Lausanne) conservent précieusement 1'500 références, soit environ 60 à 80'000 bouteilles. De quoi répondre à la demande de nos clients qui sont, les premières fois, souvent centrés sur un type de vin ou de région viticole. Chemin faisant, nous les conduisons à s'ouvrir à d'autres horizons gustatifs. Grâce à notre quête permanente de nouvelles sélections exigeantes, dans des coins ignorés, sur de petits domaines le plus souvent, à la recherche de cépages oubliés, nous partageons nos découvertes et notre enthousiasme. Inlassablement sur le terrain à porter notre regard attentif aux vignes et aux caves, aux femmes et aux hommes de la vigne, à interroger leurs techniques d'élaboration des différents crus et à déguster, nous enrichissons en permanence un large assortiment de très belles bouteilles à tous les prix».

Le «nous», par la voix d'Emmanuel Heydens, Manu pour les habitués, et un autre Manu comme associé, désigne une équipe de onze collaborateurs. Six personnes qui assurent la base logistique et administrative, essentielle pour une telle maison et, plus en avant-scène, cinq dégustateurs, animateurs des découvertes des vins et des vignerons, David, Pierre, Jan, Xavier et Fabien. Des prénoms avec lesquels les clients deviennent rapidement familiers. Un groupe soudé qui a le sens de l'accueil et qui réunit toutes les qualités de dégustation et de connaissance des cépages, terroirs et modes de vinification.

Et Emmanuel Heydens de conclure: «rien nous appartient, c'est pour cela que nous sommes Passeur de Vin».

www.lepasseurdevin.com
Rue Eugène Marziano 25
1227 Les Acacias
Tél. 022 994 20 20



CAVIAR HOUSE & PRUNIER

L'OSCIÈTRE EN MAJESTÉ

Caviar House est à l'origine une modeste société familiale, fondée en 1950 à Copenhague par le père de l'actuel directeur Peter Rebeiz. Elle se positionne rapidement comme l'un des principaux importateurs de caviar russe, puis iranien, et s'installe à Genève à la fin des années quatre-vingt.
Avec les menaces sur les différentes espèces d'esturgeons et la CITES, la société se réoriente. Elle reprend la ferme Balik, réputée produire dans les Alpes suisses un des plus fins saumons fumés au monde, avant d'unir son destin à la Manufacture Prunier, qui élève des esturgeons et produit son propre caviar en France. Caviar House & Prunier s'impose aujourd'hui comme un des plus grands spécialistes de la sélection du caviar et la seule société à produire son propre caviar et son propre saumon fumé. Elle est notamment présente au plan international avec vingt-cinq Seafood Bars et une quinzaine de boutiques.

Des jeudis soirs, Tout Caviar !
Aujourd'hui, la Mer Caspienne et ses pêches improbables sont bien loin mais Caviar House & Prunier a bel et bien décidé de faire (re)-découvrir cet or noir en organisant les jeudis soirs des repas Tout Caviar ! Dès le moi de mai, des repas caviar sont organisés dans leur salon privé situé à l'étage de la boutique, au 30 rue du Rhône. Ces dîners Tout Caviar sont aussi l'occasion de découvrir les mille et unes manières de marier le caviar avec certains fruits de mer, poissons, viandes ou légumes. De quoi donner des idées aux cuisiniers amateurs !

L'Osciètre
Parmi les esturgeons mis à l'honneur chez Caviar House & Prunier un bel Osciètre ou bien nommé Acipenser Gueldenstaedtii. Un caviar exceptionnel aux origines eurasiennes, aux grains de grosse taille et au goût inimitable de noix et noisettes grillées qui fait le bonheur de certains aficionados et réjouit les papilles des novices !



Le service sur-mesure
Outre son épicerie fine et renommée, Caviar House & Prunier dispose également d'un salon privé à l'étage pour vos repas en toute confidentialité, d'une carte traiteur pour vos événements et d'un service sur-mesure pour vos cadeaux. Une fois n'est pas coutume, venez plonger dans cet univers insolite et goûtez à cette passion autour du caviar qui les anime et les réunit tous.

www.caviarhouse-prunier.ch
Place de la Fusterie - 1204 Genève
Tél. 022 781 02 37

GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD

CONNAISSEZ-VOUS **MONSIEUR ALBERT** ?



Prestigieuse maison, la Grande Boucherie du Molard est riche d'une longue histoire. Une chronique marquée par des personnalités, des opportunités saisies au bon moment, des choix judicieux. Pour évoquer cette histoire, Serge Belime, le directeur général, convie Monsieur Albert, une institution à lui seul et une figure connue de nombreux clients !

Ce dernier rappelle que la maison a été créée en 1921 par le maître boucher Alexis Bovagne : « D'emblée, l'enseigne s'est distinguée par son souci de la qualité des produits, de la découpe et du service. La maison comptait alors dix-huit collaborateurs et s'ouvrait sur la Place du Molard, au 36 rue du Marché ». En 1948, elle fut reprise par Madame et Monsieur Pisteur et se déplaça au 26 de la même rue.
C'est alors que Monsieur Albert entre en scène. Argovien d'origine, à quinze ans Albert Koch apprend le français en travaillant dans une ferme du canton de Fribourg, puis suit une formation de boucher à Zoug et rêve de s'embarquer sur un paquebot. A Gênes, la marine marchande ne recrute pas, à Marseille, les bateaux de croisière traversent une crise. Le jeune homme, les poches presque vides, doit revenir en Suisse.
Il passe par Genève, découvre la Grande Boucherie du Molard, pousse la porte et Monsieur Pisteur l'engage sur le champ. « Un grand professionnel et un être profondément humain, se souvient Monsieur Albert ». Engagé comme commis, Albert Koch assume progressivement toutes les responsabilités et son patron lui offre une formation à l'Ecole supérieure de Boucherie de Paris. La réputation de la boucherie parisienne est telle que les jeunes professionnels de la branche viennent de toute la France et de nombreux autres pays pour se former ou se spécialiser dans la capitale française, où ils acquièrent un savoir-faire, l'accent et la pratique de l'argot des bouchers des halles, le *louchebem*. De retour dans la boucherie genevoise, Albert Koch développe les secteurs achats et hôtellerie et restauration dans toute la Suisse. Il commence à se faire un nom. En 1966, Monsieur Pisteur décède et son épouse décide de continuer seule avec son équipe durant quatre ans. La société Vecchio reprend l'affaire et, en 1978, Albert Koch en devient le directeur. Nouveau déménagement, la Grande Boucherie du Molard se retrouve à la rue du Marché 20, son adresse actuelle. Elle s'est aussi développée en intégrant la charcuterie, puis la volaille. « Il fallait surmonter quelques réticences, s'amuse Serge Belime, car demander à un boucher de traiter la volaille lui donnait le sentiment de se rabaisser ». Comme dans beaucoup de métiers, des échelles de valeurs qualifient le travail. « C'est ainsi, poursuit Serge Belime, qu'à l'époque, seul le chef découpait l'agneau car, dans une boucherie existe toute une hiérarchie entre les différentes viandes. Au sommet se trouve l'agneau, puis suivent le bœuf et le veau et enfin le porc. Il est d'ailleurs frappant de constater qu'en Suisse romande le porc représente 30% des viandes vendues en boucherie contre 60% en Suisse alémanique, chez nous, au Molard, cette catégorie se réduit à 5%, des pourcentages identiques pour la charcuterie ». Alors que la maison a connu, durant trente ans, quatre autres propriétaires, Monsieur Albert est toujours resté capitaine du navire, jusqu'en 2001, lorsque les sirènes de la retraite ont retenti, quarante-quatre ans après être monté à bord ! Serge Belime, avec une pointe d'admiration, souligne : « Monsieur Albert est devenu un véritable mot de passe dans la restauration. Le fait de le connaître, mieux, d'avoir travaillé avec lui, ouvre des portes et fait émerger des réminiscences élogieuses. J'ai eu la chance de collaborer avec lui, il est un très grand professionnel » !
Serge Belime se voit alors proposer de devenir directeur de l'enseigne. Pour lui, l'indépendance et la pérennité de l'entreprise sont primordiales. « J'ai demandé, poursuit-il, à Walter Gfeler, propriétaire d'une vingtaine de boucheries en Suisse, d'assurer la présidence de notre conseil d'administration et à mes collaborateurs de devenir, comme moi, actionnaires. Des actions totalement protégées. Ainsi, depuis 2007, la Grande Boucherie du Molard est-elle une entreprise genevoise autonome. Elle doit beaucoup à ses prédécesseurs et notre équipe est fière de poursuivre ce travail passionnant » !

Une très bonne nouvelle
Serge Belime annonce la dernière nouvelle, « nous venons de signer un nouveau bail jusqu'en 2030, grâce à la compréhension exceptionnelle du propriétaire de l'immeuble.
La promesse de fêter en 2021 les cent ans de la maison » !

www.boucheriemolard.ch
Rue du Marché 20 - 1204 Genève
Tél. 022 311 71 66



CHOCOLATS ROHR

DES **CHOCOLATIERS** QUI ONT LE NEZ CREUX

A la tête de sa chocolaterie, Roger Rohr revisite la mémoire de la maison, identifie les moments clés de son développement, vérifie les intuitions qui ont nourri les choix gagnants et pense aux options qui se sont révélées déterminantes. Une manière de se ressourcer, de renouer avec le fil de l'histoire de la maison.



L'entreprise s'est développée au fil de trois générations. Chacune d'elle a imprimé sa marque sur les produits et a créé un espace de vente en saisissant les opportunités.

Tout commence avec Hans, le grand père, venu de Lenzbourg. En 1936, il reprend la pâtisserie et le salon de thé de son patron chez lequel il a fait son apprentissage au Boulevard du Pont d'Arve. En 1954, pressentant qu'il va pouvoir déployer son activité et donner une nouvelle impulsion à son entreprise, il ouvre une boutique à la Place du Molard. Premier grand virage en termes de production, ce lieu bien connu des Genevois est consacré exclusivement au chocolat.

Huit ans plus tard, il crée un nouveau laboratoire en participant à la construction de l'immeuble où s'installe le cœur même de la création et de la production des chocolats Rohr, rue Roi Victor Amé à Carouge. L'enseigne s'identifie dès lors totalement au chocolat et entend bien exceller dans ce domaine.

Le 1er janvier 1968, Henri, son fils, reprend les destinées de la maison. Comme son père, il a suivi toute la formation de chocolatier et a accompli son compagnonnage en Suisse et en Europe. Rapidement, il crée le produit phare de la maison, la fameuse petite poubelle genevoise. En 1972, à l'image de son père et répondant à une sollicitation qu'il était difficile de refuser, il ouvre un magasin dans la Galerie centrale, rue du Rhône. Le laboratoire peine à suivre la croissance des ventes. Nouveau coup de chance, la possibilité de doubler sa surface se présente en 1998.

Dans la famille Rohr, le métier et la passion du chocolat sont communicatifs, Roger, membre de la troisième génération, se prépare dans les ateliers, suit une formation complète et s'en va la parachever dans d'autres entreprises suisses et étrangères. En 2000, il est prêt à saisir les rênes de l'attelage chocolatier. Avec l'énergie de la jeunesse, il s'intéresse aux nouvelles technologies qui pourraient enrichir son métier et crée à son tour un magasin dans le centre commercial de la Praille, une opportunité qu'il a su saisir un mois après que l'incendie de la Grande Galerie a imposé la fermeture du magasin Rohr qui s'y trouvait depuis trente ans.

Une autre circonstance favorable s'offre alors à la maison, une arcade se libère et l'enseigne Rohr s'installe rue d'Enfer à proximité de l'Eglise de la Madeleine.

L'excellence du chocolat, la qualité du service, l'originalité des produits dans le respect de la tradition, trois points de vente et un grand centre de production marquent l'évolution de la maison. Une évolution qui a suivi celle de la ville et qui y participe à sa manière.

www.chocolats-rohr.ch
Place du Molard 3 / Rue d'Enfer 4 - 1204 Genève - Tél. 022 343 32 77

BETJEMAN & BARTON

SAVOIR PRENDRE LE TEMPS ET FÊTER LES **20 ANS** DE LA BOUTIQUE

Il est du thé comme du vin, du fromage ou du chocolat. Chacun peut devenir un très fin connaisseur à condition de faire preuve de curiosité, de prendre le temps, de déguster patiemment, de lire et parfois de se déplacer. Une manière de se former chemin faisant. Le temps est le maître mot de Véronique Gallais. Autodidacte, cette femme passionnée et passionnante a pris le temps de s'imprégner de toutes les subtilités du thé, d'entrer dans l'univers des thés verts et des grands crus et de partager ses connaissances avec ses collaboratrices et ses clients.

Suivons notre guide : « En ces domaines, où les sensations olfactives et gustatives sont si importantes, l'approche ne peut se faire qu'à petits pas. La gamme des produits est vaste et le choix des meilleurs requiert une attention particulière et une longue élaboration personnelle. Presqu'une ascèse.

De même pour ma petite entreprise, je n'ai pas voulu foncer tête baissée. Créer un style d'approche du thé, une atmosphère dans la boutique et un espace d'accueil nécessite une lente maturation. Dès les premiers temps, il s'est avéré essentiel pour moi de constituer une équipe. Toutes des femmes autodidactes qui ont opéré une approche progressive et tout en finesse du thé et de ses multiples dimensions. Une équipe, aujourd'hui, capable d'établir une relation de confiance et d'échange avec notre clientèle ».

Ce que Véronique Gallais a vécu et découvert, elle tient par-dessus tout à le transmettre et elle s'y applique avec ferveur. Tout d'abord à Marie, depuis douze ans à ses côtés et devenue son alter ego et qui dirige la boutique lorsque Véronique est au Maroc. Née à la campagne et entourée de chevaux, Marie se destinait au métier de professeur d'équitation lorsque, pour financer ses études, elle est venue travailler chez Betjeman & Barton. « Véronique m'a incitée à prendre des responsabilités, lire des ouvrages sur les thés, les préparer, les déguster et les faire découvrir. Elle est une patronne exigeante qui nous accompagne et qui sait mettre en complémentarité les richesses et l'originalité de chacune d'entre nous. Il y a quelques années, elle nous a présenté son mari, Abdellah, qui vient de la région de Ouarzazate où il travaillait dans le tourisme. Il a su remarquablement s'intégrer dans cet univers de femmes et de thés et est devenu un élément important de notre groupe. Il a accepté mon rôle de responsable et m'a encouragée à l'assumer ».

Deuxième en ancienneté, Mariana est arrivée du Mexique il y a huit ans. Quelques travaux ici et là, dont la confection des vitrines du magasin, ont établi le contact. Rapidement, Mariana, est sollicitée pour vendre à la boutique. « Au début, se rappelle-t-elle, je parlais mal le français et ne connaissais rien aux thés. Véronique et Marie m'ont beaucoup soutenue et je me suis appliquée à me documenter. A présent, je me sens tout à fait à ma place et mon plus grand désir est de continuer à pouvoir travailler dans ce domaine. Avec Marie et les autres collaboratrices, nous gérons le magasin lorsque Véronique est avec son mari Abdellah au Maroc.

Autour de ce noyau, les clients rencontrent aussi Stéphanie qui a rejoint la boutique il y a deux ans. Bien qu'encore en phase de formation, elle a déjà les capacités d'une collaboratrice confirmée. Séverine a travaillé durant cinq ans avec l'équipe. Devenue enseignante, elle vient la renforcer durant la période des fêtes.

20 ans cela se fête

La boutique Betjeman & Barton célèbre cette année les 20 ans de son existence. Une invitation pour tous ses clients à fêter cet événement avec Véronique Gallais et son équipe. Une manière joyeuse de saluer des années de travail, de rencontres magnifiques et de découvertes, autant de dimensions qui rendent pérenne ce lieu unique.

Un programme de festivités, truffés de surprises, se prépare dans le plus grand secret avec quelques partenaires prestigieux. La surprise n'en sera que plus grande. Une invitation aussi à se tenir renseigné cet automne car les participants à ces agapes ne seront pas déçus. Qu'on se le dise !

www.barton.ch
Rue Saint-Joseph 35
1227 Carouge
Tél. 022 301 20 30





THEODORA

LE SALON GENEVOIS DES **CRÉATEURS** DE PARFUMS

La boutique Theodora invite à découvrir la révolution qui s'est déroulée depuis une quinzaine d'années dans le monde des parfums. En effet, les grandes maisons traditionnelles se voient de plus en plus concurrencées par des créateurs indépendants. En Italie, ils sont aujourd'hui au nombre de trois cents. Et le phénomène se confirme dans de nombreux pays. Chimistes, anciens collaborateurs de grandes marques, parfumeurs (les fameux «nez»), autodidactes, passionnés de fragrances cherchent à se libérer de la tyrannie du marketing et des tests sur des panels de clients.

Parmi tous ces nouveaux venus, les responsables de Theodora sont mis au défi de distinguer les vrais créateurs de talent et les nouveaux parfums aux qualités réellement supérieures et novatrices.

Theodora rassemble la fine fleur des parfums créés dans ces laboratoires affranchis des contraintes du grand marché. Une passion à la rencontre de passionnés, en quelque sorte. Un lieu unique où s'alignent des trésors olfactifs sur des rayonnages lumineux afin de bien mettre en évidence leurs teintes et la forme de leurs flacons. En ce domaine, l'œil est aussi important que le nez. Sophie et Raymond Bianchi et leurs collaborateurs reçoivent ici avec tact et discernement les personnes qui ont envie de trouver le parfum qui se conjuguera le mieux avec leur personnalité et leur peau, des personnes lassées de l'uniformisation des senteurs des grandes marques et qui cherchent une signature olfactive plus personnelle. D'autres constituent patiemment une collection de fragrances qu'elles revêtent selon les divers instants de leur vie, un assortiment subtilement et intimement choisi.

Des démarches qui requièrent quelque patience et une approche sensible où les spécialistes maison contribuent à déterminer les effluves qui conviennent le mieux aux clients qui viennent les consulter. Une fois les sensations les plus positives mises en évidence, il s'agit de définir, dans cette gamme déjà restreinte, des tonalités plus précises. Quelques compositions qui vont se sublimer au contact de la peau et conférer une aura olfactive en accord avec la personne. Une magnifique alchimie et une expérience intime!

Les inspirateurs de cet espace unique à Genève, Sophie et Raymond Bianchi, tels des explorateurs, parcourent le monde à la recherche de ces maîtres parfumeurs et de leurs merveilleuses créations. Selon Sophie Bianchi: «ces «rebelles» utilisent les plus belles matières premières, par exemple, la véritable ambre de cachalot, la tubéreuse ou le oud (le bois d'agar), quel que soit leur prix, et se laissent guider par leur inspiration loin des sentiers balisés et des contraintes imposées par les marques largement distribuées dans les grands magasins, les aéroports ou autres surfaces impersonnelles. Depuis que nous avons ouvert notre maison en 2005, des centaines de créateurs de niche sont apparus. A nous de choisir les meilleurs. Certains ont conservé un réseau de vente relativement confidentiel alors que d'autres ont multiplié les points de vente. Ce qui les motive? L'espoir de créer l'équivalent du fameux N° 5 de Chanel, une reconnaissance de leurs pairs et l'espoir de faire fortune»!

Theodora présente cinquante marques, autant d'originalités et d'invitations à sortir de l'anonymat et du nivellement des fragrances. «Nous offrons, poursuit Sophie Bianchi, une véritable garde-robe olfactive destinée autant aux personnes qui entrent pour la première fois dans ce domaine qu'aux adeptes de longue date». Dans cet univers de senteurs et d'expressions imagées, quel est le mot que Mme Bianchi préfère? «Sans hésitation, le sillage. Chaque parfum en laisse un derrière lui, un effluve que nous souhaiterions ne voir jamais se dissiper, un mystère invisible que l'on tente de capter ou de partager. Bref, un enchantement des sens.



www.parfumerietheodora.ch
Grand-Rue 38 - 1204 Genève - Tél. 022 310 38 75

FLEURIOT FLEURS

LE SPÉCIALISTE GARANTIT **LA QUALITÉ**

Qui ne rêve de fleurs à la tenue parfaite, à l'inflorescence majestueuse, à la tige solide, aux couleurs douces ou éclatantes, aux parfums subtils et qui durent longtemps?
Pour approcher cet idéal et obtenir une telle élite florale, des soins particuliers doivent être prodigués tout au long de sa croissance, de son transport, de sa présentation et aussi de sa mise en valeur.

Petit mode d'emploi:
Prenez tout d'abord un vrai bon fleuriste, à l'image de José Millo, directeur hautement compétent de la maison Fleuriot, qui bénéficie d'une très bonne formation, d'une longue expérience et qui cultive le respect et l'amour des fleurs. Ce fleuriste joue un rôle essentiel par l'exigence de qualité qu'il impose à ses fournisseurs, le contrôle qu'il exerce sur les conditions de transport, le soin qu'il apporte à la réception de ses fleurs, l'encadrement qu'il offre à toute son équipe et la précision des conseils qu'ensemble ils prodiguent à leurs clients.
A l'origine de la fleur, se trouve l'horticulteur qui doit faire face à plusieurs défis. Chaque type de plante nécessite une qualité de terre spécifique, un climat propice, un degré de luminosité et d'humidité optimal, des fertilisations de plus en plus naturelles et des traitements qui utilisent des prédateurs. Ces conditions réunies permettent d'espérer l'obtention d'une plante saine, qui s'épanouira et qui durera longtemps.
Toutefois, comme le précise José Millo, «si ces exigences sont fondamentales, la suite du cheminement de la fleur mérite de respecter un chapelet d'autres règles».
Dans le magasin, la température, le degré d'humidité, la disposition des fleurs dans les vases de présentation et la qualité et le renouvellement de l'eau avec des nutriments sont autant de soins indispensables, sans compter la protection contre les courants d'air et les émanations d'éthylène provenant de certaines plantes ou de fruits tels que les pommes.
Autant de précautions qui ne sont pas toujours assurées dans certains points de vente.

Enfin, les fleurs dans nos intérieurs. Le conseil du spécialiste est primordial. Mais, reprend José Millo: «Aux règles générales en termes de soins s'ajoutent des mesures spécifiques à chaque espèce. Il vaut mieux les suivre. Faute de quoi, le beau bouquet risque d'avoir mauvaise mine plus rapidement qu'espéré».
De cette longue chaîne d'attentions particulières, la fleur a bien des chances d'en sortir dans toute sa majesté et pour notre plus grand profit. Quelques manquements dans ces soins divers et sa carrière est menacée, n'oublions pas qu'il s'agit d'un être vivant. Autant d'aspects aussi d'un métier où le principe de qualité est un maître mot.
La qualité d'une fleur dépend de la qualité du fleuriste, un personnage, nous l'avons vu, dont le rôle est déterminant.
En conclusion, à nous de choisir la qualité!

www.fleuriot.ch
Rue de la Corraterie 26 - 1204 Genève - Tél. 022 310 36 55

Fleuriot Aéroport - Fleuriot Gare de Cornavin



Pavot d'Islande

MAISON DUPIN

UNE CRÉATION GENEVOISE DE TAPIS **D'EXCEPTION**

Même si les jeunes se dirigent plus volontiers vers le prêt-à-porter en termes d'ameublement, les amateurs du sur-mesure n'ont pas disparu. Fort heureusement car ils permettent de maintenir bien vivants les savoir-faire et expertises d'une vingtaine de métiers d'art. La Maison Dupin, à elle seule, réunit toutes ces professions et les fait interagir de manière particulièrement créative et avec un très haut niveau de réalisation. Parmi les plus étonnantes, en tous les cas pour Genève, celle de créatrice de tapis. Des tapis uniques, c'est-à-dire réalisés en un seul exemplaire.

Nobuko Koda, designer formée à l'université d'art Musashino de Tokyo, est entrée il y a onze ans dans l'entreprise après avoir fait ses gammes dans les ateliers de décors du Grand Théâtre de Genève. Au sein de la Maison Dupin, la jeune femme s'est révélée une excellente conceptrice de motifs alliant les matières, de préférence la laine et la soie et les teintes en accord avec l'environnement auquel le tapis est destiné. Un travail d'observation fine et de dessin parfois très complexe.
Nobuko Koda nous explique: «une fois que les architectes d'intérieur ont conçu les meubles et décidé de leur emplacement, après qu'ils ont effectué le choix des teintes et des motifs des canapés, des fauteuils et des rideaux et précisé la couleur des murs, je considère l'espace à disposition afin de trouver un juste équilibre entre ces différents éléments. Je m'inspire du style, des ornements et des tons choisis afin de dessiner, toujours à la main, les bordures, les formes et les figures qui composeront le tapis. A l'aide de mouches (petits fagots de fils de laine ou de soie) issues d'une vaste gamme de coloris, je définis l'esthétique que j'entends obtenir. Le projet est soumis au client et, une fois validé, au fabricant. Celui-ci apporte alors ses compétences et nous envoie un échantillon test.
En général, je tente de reprendre le motif d'un élément de l'ameublement et de le réinterpréter au sol. Je joue aussi avec le contraste entre la laine dont l'apparence ne change pas et la soie qui s'éclaircit ou qui fonce selon le sens donné aux fils. Chaque tapis est une pièce unique»!
«Patience, finesse et sens esthétique, selon Pascal Luthy, les qualités de Nobuko Koda sont essentielles pour l'entreprise et pour nos clients. De plus, notre collaboratrice possède une très bonne connaissance des tissus et est également très qualifiée dans le domaine des luminaires. Elle sait anticiper le résultat final, utiliser les couleurs avec subtilité et glisser le tapis dans son univers sans qu'il prenne trop d'importance. A moins que nous décidions de lui donner une place centrale». Des compétences rares qui se conjuguent parfaitement avec celles que compte cette maison talentueuse reconnue et appelée dans de très nombreux pays.



www.maison-dupin.ch
Rue Marziano 22 - 1227 Les Acacias
Tél. 022 304 44 64



CARAN D'ACHE

LA VRAIE MANUFACTURE AVEC DE **VRAIS EXPERTS**



Quatre-vingt dix métiers conjuguent leur longue expérience, leurs savoir-faire spécifiques, leur attachement à la qualité et leur sens de l'innovation pour maintenir la marque au sommet de son art.

Les artisans de la maison cultivent et se transmettent les savoir-faire qui font de Caran d'Ache une référence absolue. Dans la manufacture, la recherche se traduit toujours en termes d'excellence, d'amélioration et d'innovation dans les deux grands domaines de la maison, les couleurs et l'écriture.
Avec une fierté légitime, Carole Hubscher, présidente du Conseil d'Administration et très impliquée dans la marche de l'entreprise, présente les dernières créations: «Dans le haut de gamme, une plume réalisée en collaboration avec la fameuse marque de cristal Lalique. Harmoniser la partie métallique et l'élément en cristal a demandé près de deux ans de recherche. Dans les instruments plus courants, nous avons entièrement revisité le concept du stylo à plusieurs cartouches avec notre modèle *RNX Multifonctions* qui comprend trois couleurs et un embout tactile pour presser sur les touches alphanumériques des écrans des téléphones portables et des tablettes. Dans le domaine des crayons, nous annonçons une grande première avec le Swiss Wood réalisé avec du hêtre du Jura certifié FSC et la gamme Museum, des crayons dont la mine est tellement pigmentée que la trace de cette dernière forme rapidement un aplat de couleur dès qu'une fine couche d'eau est appliquée au pinceau. De l'aquarelle sous forme de crayon, une réelle invention!
Dans ces deux grands domaines, nos équipes de recherche et développement ne relâchent jamais leurs efforts créatifs. De leur côté, les ingénieurs et techniciens qui conçoivent les mécanismes et autres dispositifs techniques s'inscrivent en permanence dans un processus d'innovation ainsi que les maîtres artisans en termes de pigments, de composition des pâtes, de guillochage, d'émail, de laque et de polissage. Une vraie manufacture avec de vrais experts! La plupart des machines utilisées chez Caran d'Ache sont créées dans nos ateliers. Des machines-outils, le plus souvent, qui répondent aux nécessités des nouvelles créations et des productions hautement spécialisées de la maison.

Mais la machine ne fait pas tout. La main et l'œil de l'artisan jouent un rôle encore et toujours essentiel. Dans le cas de certaines procédures, ils restent supérieurs aux instruments de mesure, outils et dispositifs techniques. La température exacte du bain de cire et la durée du trempage des mines selon les différentes couleurs nécessitent une expérience et une capacité d'évaluation qu'aucune machine ne parvient à égaler. Dans tous les secteurs de notre maison, la conduite des machines et des procédés de fabrication repose sur l'expertise de nos collaborateurs. Il en est de même pour de nombreux contrôles de qualité».

La main est reine chez Caran d'Ache, que ce soit du côté des artisans et ouvriers ou de celui des artistes et écrivains. Ces métiers d'art et leurs magnifiques instruments ne confèrent-ils pas ses lettres de noblesse à cette entreprise qui fêtera bientôt ses 100 ans?

www.carandache.com
Place du Bourg-de-Four 8
1204 Genève
Tél. 022 310 90 00

Rue de la Corraterie 10
1204 Genève
Tél. 022 817 05 58

SCABAL

LE TAILLEUR DE JAMES BOND À GENÈVE



Un magasin tout neuf s'ouvre sur le Quai des Bergues. Plus de 200 m² de surface.
De la confection homme exclusivement, d'une très haute qualité.

Les esthètes en matière de beaux tissus et de couture masculine connaissent déjà l'acronyme Scabal. Son histoire vaut un détour. En 1938, Otto Herz fonde à Bruxelles la **S**ociété **C**ommerciale **A**nglo, **B**elgo, **A**llemande. Son objectif, réaliser des tissus d'une très grande exigence à partir de laines de premier choix et cela grâce à des ouvriers très qualifiés et des métiers à tisser performants. Les dimensions modestes de l'entreprise, qui compte cinq collaborateurs, ne l'empêchent pas de s'imposer rapidement dans le monde de la haute couture. Les grandes marques viennent s'y approvisionner. L'acquisition d'une usine de tissage en Grande-Bretagne, à Huddersfield dans le Yorkshire, permet à la maison d'honorer l'afflux des commandes et de diversifier son offre, notamment avec les tissus superfins (super 100's, super 120's et super 250's en fonction du nombre de fils) dont elle devient leader mondial.

En 1974, Scabal se tourne vers la confection. La maison compte alors des centaines de collaborateurs en Grande-Bretagne, Italie et Allemagne et deux magasins à Bruxelles et à Londres: le succès est au rendez-vous. Pierce Brosnan alias James Bond, Barack Obama, Robert de Niro, Tom Cruise et bien d'autres personnalités, qui soignent leur apparence et leur image, viennent y choisir leur garde-robe. Le nom de Scabal, qui est déjà une référence, se renforce grâce à l'acquisition d'une usine de confection, Tailor Hoff, à Sarrebruck. Dorénavant, la marque propose des costumes sur-mesure (demi-mesure et grande-mesure). Produits d'une synthèse subtile entre des opérations automatisées et la main d'artisans couturiers, les pièces d'habillement qui sortent des ateliers sont d'une facture exceptionnelle, tant au niveau des tissus, de la coupe, du montage que des finitions. Leur renommée est telle qu'ils s'implantent dans les magasins d'habillement dans soixante-cinq pays, dont la Suisse. A Genève, un professionnel de la branche, Eric Becker, les remarque et s'enthousiasme.

Mais Scabal n'était pas prêt à ouvrir un magasin dans la cité de Calvin. Qu'à cela ne tienne, Eric Becker, soutenu par deux amis, Olivier Beti, côté financier et Samuel Dahan côté communication, ouvre une boutique, «Be for you», rue du Conseil Général et vend presqu'exclusivement des vêtements Scabal. Entretemps, la marque a ouvert une enseigne à Pékin et a encore étoffé la gamme de ses produits. De fil en aiguille, la proposition d'Eric Becker d'ouvrir une enseigne Scabal à Genève est approuvée et l'heureux élu obtient également la liberté de commander des modèles spécifiquement réalisés pour son magasin. «Depuis plus de vingt-ans, explique Eric Becker, j'ai observé les goûts des Genevois et des personnes qui séjournent dans notre ville. Les tendances ne sont pas les mêmes qu'à Pékin, Londres ou Bruxelles. Je peux donc choisir les tissus, coloris, formes et finitions selon mes intuitions. A l'écoute de mes clients, je suis capable de leur offrir ce qu'ils cherchent et ne trouvent pas ailleurs. La direction de Scabal a compris l'enjeu. De plus, les ateliers ont la capacité de réaliser ces différentes collections ainsi que les costumes, vestes et pantalons sur-mesure, un service tout à fait hors du commun. Nous avons créé, en quelque sorte, un «Scabal Geneva» qui est de surcroît particulièrement bien placé sur le célèbre Quai des Bergues.

www.scabalgeneva.com
Quai des Bergues 11
1201 Genève
Tél. 022 328 07 42





TRICOSA

L'ÉLÉGANCE DES ENFANTS

Tricosa est un nom réputé à Genève. Depuis trois générations, la famille Surdez le porte haut en termes de qualité en cultivant l'art de bien vêtir les enfants.

Au commencement, en 1958, Louise et Antoine Surdez rachètent un commerce de sous-vêtements féminins et masculins au Molard. «Mes parents vendaient même, se souvient leur fils Alphonse, des pièces dont le tissu comprenait des fibres d'orties.» Quelques années plus tard, la maison se dirige vers la confection enfantine et ouvre un deuxième magasin à la rue de la Rôtisserie 2 consacré aux chaussures pour enfants.

Toute sa vie, Alphonse Surdez a « baigné dans la confection» au point de posséder jusqu'à cinq enseignes différentes dont Tricosa qu'il reprend des mains de ses parents en 2000.

Bientôt, sa fille Raphaelle, qui est infirmière, s'inscrit à son tour dans l'entreprise.

Quatre ans plus tard, sa sœur, Virginie, vient l'épauler. Riche de sa formation à la Haute Ecole de Gestion et d'une expérience professionnelle dans d'autres secteurs, elle «apprend sur le tas» le vaste domaine de la confection enfantine. « Je crois, évalue-t-elle, qu'il faut être à la vente pour bien mesurer les attentes de la clientèle et pour effectuer les achats. Deux fois par année, je me rends au «Pitti Bimbo» à Florence, le salon de la mode enfants et adolescents. C'est une occasion de découvrir les prochaines tendances, de rencontrer les marques et les créateurs». Une opportunité s'offre alors d'ouvrir un autre magasin à la rue de la Rôtisserie 4, tout beau tout neuf, juste à côté de la boutique de chaussures.

Aujourd'hui, Virginie se retrouve seule à la tête de Tricosa et assure, avec ses collaboratrices, un accueil chaleureux à sa clientèle. «La manière d'accueillir et le service que nous offrons sont fondamentaux poursuit-elle, tant au moment de la vente qu'ensuite. Nous livrons les achats, ajustons les habits avec notre couturière, réparons ou remplaçons les vêtements abîmés. Autant d'aspects qui ne se retrouvent pas dans la plupart des autres magasins pour enfants.

Notre assortiment comprend quarante marques, parmi lesquelles Gucci, Little Marc Jacobs, Armani, mais aussi des marques originales ou notre fierté, un emblème entièrement suisse, Frilo, avec ses tricots en laine et en coton.

Du bébé à l'adolescent, nous présentons une gamme de vêtements, chapeaux, accessoires, chaussures, tenues de bain et décors de chambre. L'une de nos spécialités est notre rayon de robes habillées et de costumes de cérémonies.

Il est également important de noter que nous veillons toujours à offrir des produits accessibles à toutes les bourses».

Rares sont en effet les boutiques de mode enfantine qui, comme Tricosa, offrent un choix de quarante marques des tout petits aux grands, dans tous les registres vestimentaires, avec un vrai magasin de chaussures et un rayon spécialisé dans les habits de cérémonie. Et, un accueil et un service après-vente de cette qualité!

www.tricosa.com
Place du Molard 11 - 1204 Genève
Tél. 022 310 49 50

Rue de la Rôtisserie 4 / Rue de Rôtisserie 2 - 1204 Genève
Tél. 022 310 50 60 Tél. 022 311 80 54



GALERIE BEL-AIR FINE ART

DIX ANS DE PRÉSENCE À GENÈVE

La galerie Bel-Air Fine Art célèbre cette année les dix ans de sa création et de son installation à la Corraterie. C'est le temps, pour François Chabanian, de faire le point. Genève a porté chance à son initiative, puisque fort de son succès genevois et des nombreux contacts qui s'y sont noués avec des collectionneurs de la ville, mais aussi du monde entier, six autres galeries ont été inaugurées durant cette décennie.

Des galeries toutes reliées au vaisseau amiral genevois, qu'elles soient à Crans-Montana, Verbier, Gstaad, Saint-Tropez qui fête sa huitième saison d'été, à Forte dei Marmi en Toscane ou encore à Dubai. «J'ai choisi d'aller à la rencontre des amateurs d'art, précise François Chabanian, même si beaucoup d'entre eux nous rendent visite à Genève. Les valeurs de qualité liées à notre cité et l'esprit international et de paix qui y règnent renforcent notre notoriété et nous sommes fiers de porter haut l'étendard genevois dans tous les lieux où nous nous sommes implantés. Le dernier en date à Paris, inauguré au début du mois de mai, sur la prestigieuse Place des Vosges». François Chabanian a des projets plein la tête. «Fin 2014, nous allons nous installer à Lausanne, ce sera l'ultime galerie en Suisse, puis dans les prochaines années nous continuerons à nous déployer dans d'autres villes à l'étranger. Mais pour l'instant, la priorité est donnée aux deux événements privés qui seront organisés à Genève pour commémorer les dix ans de la présence de Bel-Air Fine Art. Une occasion de présenter des expositions exceptionnelles et d'organiser des fêtes afin de remercier nos fidèles collectionneurs».

www.belairfineart.com
Rue de la Corraterie 7 - 1204 Genève - Tél. 022 310 16 67



LA FARANDOLE

UNE FARANDOLE EN **CRISTAL**

Les verres étincelants de reflets animent la table. Dans un instant, le vin y offrira les nuances de sa robe et les déclinaisons de ses arômes. Une belle table, un repas fin et un grand vin appellent de beaux verres.

«Les plus beaux, s'exclame Alexandre de Saugy, sont les verres de cristal et les plus parfaits sont les Baccarat. Une référence dans ce domaine hautement spécialisé, au point que ce nom est devenu synonyme de qualité». C'est en Lorraine que se trouvent les meilleurs cristalliers. Situé dans la ville éponyme, près de Nancy, Baccarat ne déroge pas à la règle et sa production ne se limite pas aux verres. Chandeliers, luminaires, vases, objets décoratifs prennent aussi forme dans les ateliers de cette maison réputée pour la qualité de son cristal, de ses produits et de ses collaborateurs. Elle compte pas moins de vingt-quatre meilleurs ouvriers de France dans ses rangs, des maîtres artisans qui ont suivi une formation de dix ans pour maintenir haute la tradition de ce métier d'art.

Revenons aux verres. Alexandre de Saugy poursuit sa description: «le sable fin de silice auquel sont ajoutés 24 à 28% de dioxyde de plomb est placé dans des fours en platine afin qu'aucune impureté ne vienne trahir la limpidité du cristal. Durant la confection d'un verre, trois ouvriers conjuguent leurs savoir-faire. Chacun d'eux travaille avec une longue barre métallique ronde et creuse, la canne, qu'il introduit dans la masse en fusion au cœur du four. Plus la canne reste longtemps dans cette masse, plus la matière s'agrège. L'ouvrier sait exactement le temps qu'il lui faut pour obtenir la quantité optimale de cristal en fusion. Le premier, à l'aide d'un moule et en soufflant dans sa canne, forme la paraison ou buvant, la partie qui recevra le liquide. Son collègue, quant à lui, prépare la jambe ou tige qu'il s'agit de venir coller à la base de la paraison. Durant toute l'élaboration, les maîtres souffleurs maintiennent leur canne et leur précieuse ébauche en mouvement afin d'éviter toute coulure. Le troisième artisan forme le pied qui vient à chaud adhérer à la jambe. Le verre est alors terminé. Il ressemble certes à tous ceux qui l'ont précédé dans ces mains expertes mais, pourtant, quelques infimes détails les distinguent, ce qui fait de chacun d'eux un objet unique. Pour obtenir des verres de couleurs, les maîtres souffleurs introduisent dans la masse de cristal en fusion des émaux de différentes teintes. D'autres artisans d'art, à l'aide de meules de diamant et d'eau froide, taillent délicatement la surface afin d'obtenir des motifs réguliers en relief.

Depuis 1841, date de sa fondation, la maison Baccarat se situe au sommet de ce noble métier. Parmi ses clients, le roi Louis-Philippe qui fit réaliser des verres à son nom, Coco Chanel, qui passa commande d'une série d'assiettes originales et le Prince Rainier, de flacons «Malmaison» à l'occasion de son mariage avec Grace Kelly. En 2003, la maison a ouvert un espace à Paris et a entamé une collaboration avec des designers tels que Philippe Starck. Depuis 2008, l'enseigne Baccarat est également présente à Moscou. Une manière de ne point se reposer sur ses lauriers.

www.lafarandole.ch
Rue du Rhône 116 - 1204 Genève
Tél. 022 735 12 02

Eaux-Vives 2000
Rue de Jargonnant 3 - 1207 Genève
Tél. 022 735 38 55



AVEC NOUS, VENEZ VOIR LE **FEU D'ARTIFICE**

Comme chaque année, les amis et clients de Commerce & Qualité auront la chance de pouvoir admirer le grand feu d'artifice pyromélodique des Fêtes de Genève depuis un emplacement exceptionnel, sur le bateau Lausanne amarré toute la soirée à la rotonde des Pâquis. Ils se verront offrir un apéritif avant qu'un buffet, préparé par la brigade de Philippe Chevrier Traiteur, leur soit servi.
Pour cette soirée féerique, réserver vos places auprès du secrétariat de Commerce & Qualité.

AUDILAB
Centre de correction auditive

AUTOBRITT SA
Concessionnaire automobile

BEL-AIR FINE ART
Galerie d'art moderne et contemporain

BETJEMAN & BARTON
Marchands de thé, épicerie fine, théières

CARAN D'ACHE
Maison de Haute Ecriture

CAVIAR HOUSE & PRUNIER
Caviars, saumons Balik, foies gras, produits truffes

CHOCOLATS ROHR
Le monde du chocolat

DAMIEN & CO
Coiffure, soins esthétiques

MAISON DUPIN
Fondée en 1820
Décoration, architecture d'intérieur

FLEURIOT FLEURS
Décorations florales

FROMAGERIE BRUAND
Le tour du monde en 300 fromages

GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD
Boucherie, charcuterie, traiteur depuis 1921

JAQUES OPTICIENS
Maîtres opticiens depuis 1873

LA FARANDOLE
Arts de la table

LE PASSEUR DE VIN
Attention Vins Vivants

MANDARIN ORIENTAL GENÈVE
Hôtel*****, restaurants

SCABAL
Tailleur, confection masculine

SWIFT COPTERS
Vols privés en hélicoptère

SST EVENTS
Conception d'événements pour particuliers et entreprises

THEODORA
Haute parfumerie

TRANSCONTINENTAL
Agence de voyages

TRICOSA
Vêtements et chaussures pour enfants

VISION COLOR
Vente et installation de matériel audiovisuel

Secrétariat
Commerce & Qualité
Rue du 31-Décembre 8
1207 Genève
Tél. 022 736 59 49
www.commerce-qualite.com

Rédaction: Frédéric Martin
Graphic design: Nicomm
Impression: Imprimerie Genevoise
Photo: @ Igor Norman - Fotolia.com